

ХОЛОДНЫЕ закуски

Обед у государыни начинался в час дня. Подавали три или четыре блюда. Среди закусок были заморские яства: устрицы, бифстейки, гато и традиционные российские: стерлядь, осетр, икра зернистая, балык, а также всевозможные колбасы и буженина. За обедом императрица пила чистую воду, а по совету доктора ей подавали еще и одну рюмку мадеры. Очень любила смородиновое желе, разведенное водой.

ТЕЛЬНОЕ ИЗ РЫБЫ С КРЕМОМ ИЗ СЛИВОК И КОРНЕМ ХРЕНА



Мусс из филе судака, подается под нежным кремом из сливок, дополненный пряным корнем хрена. Блюдо, достойное занять первое место на царском столе /120/30/20 г/

-310-

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ



Традиционная закуска к любому застолью из пряной сельди, слоеной отварными овощами /250 г/

-255-

КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С УКРОПОМ И МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ -660-
Слегка подсолоненная форель, пропитанная апельсиновым ароматом, поданная с миксом свежих листьев /100/40/20 г/

СЕЛЬДЬ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ -330-
Сельдь пряного посола, поданная с ломтиками запеченного молодого картофеля с горчичным соусом /100/100/50/30 г/

КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ -495-
Тонкие ломтики говяжьей вырезки с каперсами и салатными листьями дополненные изысканным лимонным соусом /100/50 г/

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ -520-
Ростбиф, нежная свинина шпигованная овощами, ролет из цыпленка, фаршированного орехами, разварной язык /170/70 г/

ОВОЩНАЯ ИКРА С ДОМАШНИМ ХЛЕБОМ -110-
Икра из баклажанов и цукини подается с домашним теплым хлебом /150/60 г/

РАЗНОСОЛЫ -280-
Капуста квашеная, грибы маринованные, корнишоны, маринованные помидоры /280 г/

ГРУЗДИ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ -390-
Соленые грузди, поданные с воздушным кремом из сметаны /150/30/30 г/

КОСТРОМСКИЕ СЫРЫ -455-
Ассорти сыров от местных производителей /200/40/30 г/

ХАМОН -290-
Национальный испанский деликатес, ставший популярным во всем мире благодаря своим уникальным вкусовым качествам и полезным свойствам /50/50/30/20 г/

АССОРТИ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ -490-
Ассорти соленых и маринованных лесных грибов со сметаной и луком /150/50/30 г/

ИКРА ГРИБНАЯ -250-
Икра из соленых грибов Костромского края /150/30/30/40 г/

холодные закуски

УТИНЫЙ ПАШТЕТ В ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНА



Нежный паштет из утки в сочетании с апельсиновым желе, подается с домашним хлебом и конфитом из груши /140/80/40/20 г/

-390-

СТРОГАНИНА ИЗ САЛА

-305-

Тонкие ломтики сала, приготовленного по домашнему рецепту, подаются с ржаным хлебом и острой горчицей /120/40/80 г/

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

-455-

Яблоки, груши, апельсины, виноград /750 г/

Во времена правления Екатерины II высшее общество ориентировалось на Францию, а законодателем мод был Париж.

Ее верноподданные старались удивить государыню многолюдными приемами, на которых подавались самые изысканные французские кушанья. В знатных домах традиционные русские угощения дополняли французскими блюдами. Меню пестрило всевозможными иноземными названиями: бифстейки, ростбифы, крешон, сидр, пуларды с кордонани, рулады и т.д.

А вот несколько названий блюд, которые подавали за обедом у императрицы: индейки с шио, террины с крылами и пюре, курицы скательные, турты с кремом, бульоны и т.п.

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ И ГАСПАЧО



Сочная запеченная телятина, подается на шапке из обжаренных овощей, заправленных теплым томатным соусом /240 г/

-360-

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ -520-
Обжаренная до золотистой корочки утиная грудка с глазированной грушей, под свежим соусом из лесной брусники /210 г/

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ ИЗ КОПЧЕНОГО УГРЯ -390-
Свежие овощи и микс салатов подчеркивают вкус нежного обжаренного угря /220 г/

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ -310-
Классический салат в современном прочтении /225 г/

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ -340-
Обжаренное куриное филе подается на свежих листьях салата с фирменным соусом «Цезарь» /250 г/

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ -590-
Свежие листья салата и обжаренные тигровые креветки с фирменным соусом «Цезарь» /250 г/

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ -490-
Свежие листья салата и слабосоленый лосось под фирменным соусом «Цезарь» /250 г/

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ -270-
Обжаренная куриная печень подается с мочеными яблоками и миксом салатов под соусом из лесных ягод /210 г/

САЛАТ ОЛИВЬЕ С БУЖЕНИНОЙ -290-
Любимый салат с нежной бужениной, из отварных овощей в оформлении перепелиных яиц перепелиными яйцами /200 г/

КАПРЕЗЕ -350-
Дует из спелых томатов и молодого сыра, под соусом из ароматного базилика /100/100/20 г/

ГОРЯЧИЕ закуски

МУРМАНСКИЙ ГРЕБЕШОК НА ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ



Обжаренный до золотистой корочки морской гребешок, поданный на воздушном пюре из цветной капусты с легким мандариновым соусом /100/100/30 г/

-520-

БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ И ШПИНАТОМ -395-
Домашние блинчики с семгой слабой соли в сливочном соусе со шпинатом /200 г/

РАССТЕГАЙ С РЫБОЙ -295-
Нежное филе семги и судака в воздушном слоеном тесте /180 г/

ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ -395-
Картофельные драники подаются со слабосоленым лососем и брынзой /120/50/50 г/

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ -280-
Лесные грибы и куриное филе, запеченные в конвертике из теста /180 г/

СВИНЫЕ ЯЗЫЧКИ С КАРТОФЕЛЕМ -420-
Свиные язычки, томленные с грибами и сливками, подаются с ломтиками молодого картофеля /140/100/40 г/

Императрица и сама любила организовывать всевозможные торжества и балы. Но страсть к простоте иногда заставляла ее устраивать слишком контрастные зрелища. Так, на мещанские балы, которыми одно время увлекалась Екатерина, все должны были приходиться в весьма скромной одежде, но при этом столы просто ломались от изысканных яств.

СУПЫ

Блюда французской кухни, столь любимые Екатериной Великой, можно условно разделить на три вида: антре или главные блюда, ордевы – блюда, которые подаются помимо главных и антреме – нейтральные по запаху и вкусу, они же промежуточные.

Итак, на первое – по десять супов и похлебок, затем двадцать четыре средних антреме. Затем наступает время тридцати двух ордевов. За ними следовали «большие блюда». Затем появляются еще тридцать два ордевра. Потом наступает очередь жаркого – большие антреме и салаты. Их сменяют двадцать восемь средних антреме горячих и холодных. Затем начинается смена салатов, а также померанцы и соусы с тридцатью двумя антреме горячими.

Причем гостей обносили поочередно всеми яствами и считалось дурным тоном от какого либо из них отказаться.

БОРЩ КЛАССИЧЕСКИЙ -280-

Традиционное блюдо, приготовленное на крепком мясном бульоне с говядиной /300/60/30 г/

СУП КРЕМ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ -320-

СЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

Нежный крем-суп из белых грибов и корня сельдерея /250 г/

СОЛЯНКА -295-

Сытный суп на мясном бульоне из свинины, говядины, языка и почек /250/30 г/



ЩИ КОСТРОМСКИЕ С БУЖЕНИНОЙ

Традиционные русские щи из зеленой капусты с домашней бужениной подаются с салом и сметаной /250/30/20/50г/

-370-



УХА СО СТЕРЛЯДЬЮ ЦАРСКОСЕЛЬСКАЯ

Наваристая уха из трех видов рыбы: лосось, судак и стерлядь, приготовленная с добавлением сливок и грибов /250/50/50 г/

-495-

ГОРЯЧИЕ блюда

По молодости, у Екатерины Алексеевны была одна слабость. Проснувшись задолго до восхода солнца, она облачалась в охотничий костюм, брала ружье и совершала вылазку к взморью, с целью пострелять уток.

УГОРЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ -550-
Филе угря, запеченное под соусом терияки с гарниром из припущенных овощей и картофельного пюре /90/120/100/40 г/

СУДАК СПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА -460-
Обжаренный волжский судак на пюре из зеленого горошка и лайма подается под нежным сливочным соусом /140/100/40 г/

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ -395-
Котлеты из щуки с толченым картофелем под грибным соусом /120/100/30/10 г/

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ ПОД БАЗИЛИКОВЫМ СОУСОМ -650-
Стейк подается с припущенными овощами /140/100 г/

УТИНАЯ ГРУДКА -620-
Филе утки с соусом из красного вина и припущенными овощами /130/60/50 г/

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ -850-
Говядина томленая по технологии су-вид с печеными на гриле овощами /250/160/60 г/

СВИНИНА ПО-ОРЛОВСКИ -320-
Мясо запеченное на сковороде с картофелем и сыром /210 г/

СТЕРЛЯДЬ В СОУСЕ ИЗ КАПЕРСОВ



Обжаренное филе стерляди, подается на соусе из сливок и каперсов /150/150/60/30 г/

-850-

КАРЕ ЯГНЕНКА С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ



Корейка ягненка с соусом из граната, подается с обжаренными овощами /140/160/30 г/

-890-

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ГЛАЗИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ -480-
Нежные щечки подаются с овощами и изысканным соусом из красного вина /150/100/80 г/

ПОЧКИ ТОМЛЕННЫЕ С ГРИБАМИ -340-
Нежные говяжьи почки, тушенные в сливках с лесными грибами /200 г/

горячие блюда

КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ



Котлеты из куриного филе, фаршированные сливочным маслом, подаются на куриной косточке с нежным картофельным пюре и томленными овощами. Блюдо сочетает в себе исторические корни и современные традиции /120/100/40 г/

-395-

СВИНАЯ РУЛЬКА



Сочная свиная рулька, запеченная с травами до золотистой корочки, подается с молодым картофелем. За основу рецептуры взяты рекомендации из поваренной книги 1808 года /600/570/140 г/

-860-

СВИНАЯ КОРЕЙКА ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ

Корейка в маринаде из пряных трав с обжаренными овощами /200/120/40 г/

-480-

ХРУСТЯЩЕЕ РЕБРО ПОРОСЕНКА

Ребро поросенка, обжаренное с яблоками в карамели до хрустящей корочки, представляет собой яркий пример сохранившихся традиций русской кухни /240/50/50/60 г/

-460-

СКОБЛЯНКА МЯСНАЯ

Мясные ломтики свинины и говядины, обжаренные с лесными грибами и овощами /340 г/

-450-

ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ

Домашние пельмени с нежным филе трески /200/30 г/

-230-

ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ

Пельмени из смеси свинины и говядины, запеченные под сметанным соусом с лесными грибами /260 г/

-260-

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЛОСЯТИНЫ

Домашние пельмени из мяса дикого лося с душистыми травами /200/30 г/

-330-

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

Молодой картофель, обжаренный до золотистой корочки с лесными грибами /180/50 г/

-230-

ГРЕЧКА ТОМЛЕННАЯ В ГОРШОЧКЕ С СЕРДЕЧКАМИ

Гречка, томленная с опятами и куриными сердечками в сливочном соусе /250 г/

-210-

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ

страница

Салаты

- САЛАТ «ВИНЕГРЕТ» -140-
Традиционный салат из печеных овощей в компании хлебных тостов и с ароматным маслом /230/40 г/
- ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЖАРЕННОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ -330-
Салат из свежих овощей и печеной тыквы с жареным сыром Моцарелла /310 г/
- РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНА С СЫРОМ ФЕТА -210-
Традиционные рулетики из баклажана с постным сыром и овощным салатом /180 г/

Супы

- КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С ИМБИРЕМ -180-
Пикантный, низкокалорийный суп из тыквы с ароматным имбирем и хлебными чипсами /300 г/
- СУП КЛАССИЧЕСКИЙ «МИНЕСТРОНЕ» -250-
Насыщенный овощной суп с пряными травами и соусом «Песто» /250 г/

Торящие блюда

- КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТКИ В СОУСЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ -280-
Нежные картофельные котлеты под соусом из лесных ароматных грибов /340 г/
- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ -240-
Хрустящие картофельные оладьи с сочным овощным рататюем /300 г/
- КУС-КУС С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ -210-
Жаренные грибы с овощами и пшеничной крупой кус-кус /230 г/
- СПАГЕТТИ С СОУСАМИ НА ВАШ ВЫБОР -150-
Кисло-сладкий соус из жаренных овощей с пряными травами /150/150 г/
- Грибной соус с томленным луком, бальзамическим уксусом и специями /150/150 г/

Десерты

- МЕДОВАЯ КОВРИЖКА С СУХОФРУКТАМИ -210-
Медовая коврижка из сухофруктов и орехов, покрытая джемом /140/40 г/

ДЕСЕРТЫ

Интересно, что каждый Новый год императрица получала от неназванного предпринимателя золотое блюдо с оранжерейными персиками, грушами, сливами и прочими фруктами, чему, по свидетельству современников, радовалась как девочка.

МИЛЬФЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ -240-
Лепестки слоеного теста со сливочным кремом в оформлении свежих фруктов /200 г/

ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ И ГРУШЕЙ -210-
Кусочки спелых груш и яблок в воздушном тесте /100/60 г/

ИМБИРНАЯ ГРУША -150-
Груша, проваренная в медово-имбирном сиропе, подается со сметанным соусом /150/50 г/



МЕДОВИК

Легкий многослойный торт с изумительным ароматом меда /170/30 г/

-190-



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Пряные морковные коржи с прослойкой нежного крема /160/70 г/

-240-

ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ -800-
Мы приготовим его из молочного или темного шоколада с свежей клубникой, бананами, грушами и мандаринами /300/200 г/

МОРОЖЕНОЕ -80-
Клубничное, ванильное или шоколадное /50 г/

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ -150-
Конфеты, исполненные из лучших сортов шоколада /60 г/

ТОРТ ПРАГА -230-
Шоколадный торт с домашним заварным кремом /150/60 г/

НАПИТКИ



Безалкогольные напитки

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	200 мл	-70-	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «PERRIER»	330 мл	-260-
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200 мл	-60-	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «BORJOMI»	500 мл	-220-
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «AQUA MINERALE» с газом / без газа	600 мл	-100-	ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК «COCA-COLA»	500 мл	-150-
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «AQUA RUSSA» с газом / без газа	500 мл	-180-	ТОНИК «SCHWEPES»	250 мл	-160-

Соки свежесжатые

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200 мл	-150-	ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	200 мл	-180-
ЯБЛОЧНЫЙ	200 мл	-150-	МОРКОВНЫЙ	200 мл	-130-

ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ

во времена правления
Екатерины Великой



Эрмитажный этикет

Этикет, составленный самой Екатериной II. В нем государыня настоятельно просила: есть и пить вкусно и сладко, сервировать стол безукоризненно, выставить красивую посуду, фарфоровые статуэтки, к которым сама питала слабость.

Мода на сладкие блюда

Во времена правления Екатерины Великой признанной законодательницей моды стала Франция, веяние которой молниеносно распространилось на все: манеру одеваться, общаться, готовить. В знатных домах Москвы и Петербурга вместо традиционных русских калачей, ватрушек и бубликов, на столах стали появляться всевозможные пирожные, муссы, желе и бланманже, монпансье.

Точная дата появления чая на Руси остается под вопросом, однако приверженность русских к душистому напитку переросла в настоящую любовь благодаря Екатерине II, которая сама питала слабость к заморскому зелью. Были замечены бодрящие свойства, оценен его вкус, и общение с чаем стало приносить удовольствие. В правление Екатерины II за год употреблялись шесть тысяч «нагруженных верблюдов» заварки. Императрица лично курировала чайные караваны и производство посуды на Императорском фарфоровом заводе. При ней Москва быстро превратилась в чайную столицу России. По Российским необъятным просторам обоз из гужевых повозок добирался от Китая через всю Сибирь и далее до Москвы более полугода. Поэтому чай был очень долгожданным, дорогостоящим и недоступным для простолюдина продуктом.

Неотъемлемой частью чаепития являлось общение, собственно, с этой целью и собиралась компания за чайным столом. «Чаевничанье» стало синонимом задушевной беседы, знаком гостеприимства и обязательным завершающим этапом застолья. Чайные традиции

ФАВОРИТ

чайный сэт
№ 1



Считается, что для себя и своих подданных, Екатерина II предпочитала только лучшие продукты. К заварочным напиткам были требования еще выше, она считала, что кроме хорошего вкуса, они должны обладать еще и полезными свойствами. Поэтому самый любимый её купаж, носит имя «Фаворит», сохраняя богатые национальные традиции чаепития.

Черный чай засыпают в фарфоровую посуду, прогретую до температуры 30°C.

Тепло, исходящее от фарфора, подготавливает чайные листочки и кусочки фруктов к раскрытию аромата.

Горячая вода, мягко раскрывает каждый листочек, чай приобретает насыщенный красноватый цвет. Недаром, привычный для нас чёрный чай, ранее именовали красным. Ломтики клубники, малины и красной смородины формируют основную вкусовую гамму чая. Нежные лепестки роз добавляют аромату изысканность, а кусочки ежевики и карамели придают индивидуальность чайной композиции.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ «ФАВОРИТ»

Крупнолистовой черный чай, ежевика, красная смородина, кусочки клубники, лепестки роз, малина, карамель

ДОМАШНИЙ ЗЕФИР 60 г

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ 60 г

КОСТРОМСКОЙ МЁД ГРЕЧИШНЫЙ 40 г

ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ 40 г

ВАРЕНЬЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ 40 г

МОНПАНСЬЕ

цена: 550 руб

ТАВРИЧЕСКИЙ САД

чайный сэт
№ 2



Таврический сад обязан своей историей Императрице Екатерине Великой, которая подарила этот участок земли князю Григорию Потёмкину за заслуги в освоении древней Тавриды. Оранжерея Таврического Сада богата уникальными растениями. Один из прекрасных цветов, произрастающий в оранжерее – Гибискус пользуется большой славой среди любителей чая.

Цветы гибискуса, настоянные в холодной воде, плавно нагревают на медленном огне, не доводя до кипения. Благодаря щадящему нагреванию, лепестки гибискуса полностью отдают свой сок, ломтики шиповника, яблок и клубники распариваются, их ароматы смешиваются в гармоничную композицию, а кусочки черной смородины, малины, ежевики и бузины придают чаю свежий вкус с лёгкой кислинкой. Чай обладает ярким рубиновым цветом и насыщенным фруктово-ягодным ароматом.

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ
«ТАВРИЧЕСКИЙ САД»

Цветы гибискуса, плоды шиповника, яблоко, ежевика, бузина, клубника, черная смородина, малина

ДОМАШНИЙ ЗЕФИР 60 г

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ 60 г

КОСТРОМСКОЙ МЁД ЦВЕТОЧНЫЙ 40 г

ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРОШКИ 40 г

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЖИМОЛОСТИ 40 г

МОНПАНСЬЕ

цена: 550 руб

ЧАЙНАЯ карта

Черный чай

	400 мл	800 мл
«ЕКАТЕРИНА ВЕЛИКАЯ» Чай с добавлением гибискуса, клубники, ежевики, лепестков роз и карамели	-150-	-280-
«ЭРЛ ГРЕЙ» Насыщенный купаж трех сортов черного крупнолистого чая – индийского, китайского, цейлонского, с добавлением натурального масла бергамота	-150-	-280-
«КАЛИПСО» В состав входит ройбуш, чай мате, кокосовая стружка, банановые чипсы и клубника	-150-	-280-
«АССАМ» Классический индийский чай обладает пряным, немного цветочным ароматом с необычными для черного чая медовыми нотками	-150-	-280-
«ЗЕЛЕНое ЯБЛОКО» Черный чай, заваренный по старорусской традиции со свежими садовыми яблоками	-150-	-280-

Травяной чай

	400 мл	800 мл
«ИВАН-ЧАЙ» На Ваш выбор с мятой, чабрецом, шиповником. Традиционный русский чай с душистым кипрейным ароматом и сладковатым послевкусием	-150-	-280-
«ЛЕДЯНОЙ МОХИТО» Чай, приготовленный по собственному рецепту	-150-	-280-
ЭЛИТНЫЙ ТРАВЯНОЙ ЧАЙ «САГАН-ДАЙЛЯ» Чай, основанный на травах саган-дайля, собранных на предгорьях Тибета, обладает легким цветочно-фруктовым ароматом и насыщенным вкусом	-200-	-350-
ЦВЕТОЧНЫЙ ЧАЙ «АЛТАЙСКИЙ» Цветочный чай с добавлением лепестков мальвы, белой хризантемы, барбариса, лепестков роз и цветков жасмина	-150-	-280-

Зеленый чай

	400 мл	800 мл
«ЗЕЛЕНый ПОРОХ» Зеленый чай без добавок. В его терпком и в то же время свежем вкусе отчетливо прослеживаются медовые ноты в сочетании с легким цветочным ароматом	-150-	-280-
«ЗЕМЛЯНИКА СО СЛИВКАМИ» Китайский зеленый чай с кусочками земляники и листьями ежевики очаровывает сливочной мягкостью и нежностью душистых ягод	-150-	-280-
«ХУА ЧЖУ ЧА» Зеленый чай с лепестками жасмина обладает нежным цветочным ароматом с свежим послевкусием	-150-	-280-

Фруктовый чай

	400 мл	800 мл
«КАРКАДЕ» Чай из цветов гибискуса имеет глубокий рубиновый цвет и свежий вкус с легкой кислинкой	-150-	-280-
«НАГЛЫЙ ФРУКТ» В состав входит яблоко, ананас, шиповник, ягоды вишни. Создан на основе лепестков гибискуса	-150-	-280-

Кофе

ЭСПРЕССО	30 мл	-80-
ЭСПРЕССО ДОПИО	60 мл	-140-
АМЕРИКАНО	160 мл	-90-
КАПУЧИНО	200 мл	-100-
ЛАТТЕ	250 мл	-120-

ВИННАЯ карта

Вина по бокалам

/150 мл/

ШЕФ ФРАНСУА ВИНО Chef Francois, France Полусладкое белое, сухое белое, сухое красное, Франция	-200-	ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser, Gruner Veltliner, Austria Белое сухое, Австрия	-240-
МАРКИЗ ДЕ ФУЭГО Margues de Fuego Полусладкое белое, полусладкое красное, Испания	-200-	ЦВАЙГЕЛЬТ ВИНО НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser, Zweigelt, Austria Красное сухое, Австрия	-240-

Игристые и шампанские вина

Франция

ВДОВА КЛИКО ПОНСАРДИН Veuve Clicquot Ponsardin Брют белое /0,75 л/	-7800-	МОЭТ И ШАНДОН ГРАН ВИНТАЖ Moet & Chandon Grand Vintage Брют белое /0,75 л/	-10900-
ВДОВА КЛИКО ПОНСАРДИН РОЗЕ Veuve Clicquot Ponsardin Rose Брют розовое /0,75 л/	-9300-	МОЭТ И ШАНДОН РОЗЕ ИМПЕРИАЛЬ Moet & Chandon Rose Imperial Брют розовое /0,75 л/	-8500-

Винная карта

Италия

МАРТИНИ ПРОСЕККО DOC Martini Prosecco DOC Бутылочка, Италия /0,187 л/	-450-	ЛАМБРУСКО ДЕЛЬ ЭМИЛИЯ ДОНЕЛЛИ Donelli Lambrusco dell'Emilia IGT Amabile Игристое белое сладкое, игристое красное сладкое /0,75 л/	-970-
МАРТИНИ АСТИ DOCG Martini Asti DOCG Бутылочка, Италия /0,187 л/	-620-	ПРОСЕККО ТОСО МИЛЛЕЗИМАТО Prosecco Toco Millesimato DOC Белое сухое, Италия /0,75 л/	-1700-
МАРТИНИ ПРОСЕККО Martini Prosecco DOC Игристое белое сухое /0,75 л/	-2100-	ЛАМБРУСКО ДЕЛЬ ЭМИЛИЯ ДОНЕЛЛИ Donelli Lambrusco dell'Emilia IGT Amabile Игристое белое сладкое, игристое красное сладкое /0,75 л/	-970-
МАРТИНИ АСТИ Martini Asti Вино игристое сладкое белое /0,75 л/	-2500-		
ТОСТИ АСТИ СЕККО DOCG Tosti Asti secco DOCG Вино игристое белое сухое /0,75 л/	-2300-		

Испания

КАВА НУВИАНА БРЮТ Cava Nuviana Brut Белое брют, Испания /0,75 л/	-1500-
--	--------

Россия

РОССИЙСКОЕ ШАМПИАНСКОЕ АБРАУ-ДЮРСО Abrau-Durso Полусладкое белое, полусухое белое, брют белое /0,75 л/	-690-
--	-------

Вина белые

ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser Gruner Veltliner Austria Белое сухое, Австрия /1 л/	-1500-	ВИНЯ РЕАЛ БЛАНКО DOC Vina Real, Blanco Fermentado en Barrica Rioja DOC Белое сухое, Испания /0,75 л/	-2250-
ГРАФ ЙОХАН IV РИСЛИНГ ХАЛБТРОКЕН РЕЙНГАУ Graf Johann IV Riesling Halbtroken Белое полусухое, Германия /0,75 л/	-2300-	ПИНО ГРИДЖО. МОНТЕЗОВО Pinot Grigio Veneto Monte Zovo Белое сухое, Италия /0,75 л/	-1350-
ВЬЮ МАНЕНТ ЭСТЕЙТ КОЛЛЕКШН РЕЗЕРВА СОВИНЬОН БЛАН Viu Manent Estate Collection Reserva Sauvignon Blanc Белое сухое, Чили /0,75 л/	-1700-	ГЕВИОРЦТРАМИНЕР ЭЛЬЗАС АРТУР МЕТЦ Gewurztraminer Alsace Arthur Metz Белое полусухое, Франция /0,75 л/	-2900-
ШОЙРЕБЕ ГАУМЕН ШПИЛЬ Gaumen Speil Scheurebe Rheinhessen	-1200-		

Винная карта

ВЕРДЕХО – СОВИНЬОН БЛАН -950-
БЕСО ДЕЛЬ СОЛЬ
Verdejo – Sauvignon Blanc Beso del Sol
Белое сухое, Испания /0,75 л/

ДОМЕН ЛЯ РИЕСТЕ КОТ -1250-
ДЕ ГАСКОНЬ
Domaine La Rieste Cotes de Gascogne IGP
Белое полусухое, Франция /0,75 л/

ПТИ ШАБЛИ РОЛАН ЛАВАНТЮРО -2800-
БУРГУНДИЯ
Petit Chablis Roland Lavantureux
Белое сухое, Франция /0,75 л/

КАМПЕРО СОВИНЬОН БЛАН -1200-
РЕЗЕРВА ДОЛИНА КУРИКО
Campero Reserva Sauvignon Blanc
Белое сухое, Чили /0,75 л/

ДОМЭН ДЕ БАЗАН КОТ ДЕ -1500-
ГАСКОНЬ БЛАН МУАЛЛЕ
Cotes de Gascogne moelleux Domaine de Bazin
Белое полусладкое, Франция /0,75 л/

Вина розовые

ВИНЬЮ РЕЖИОНАЛ -1700-
ЛИСБОА КАБРА СЕГА РОЗЕ
Vinho Regional Lisboa Cabra Cega Rose
Розовое полусухое, Португалия /0,75 л/

РОНДОНЕ РОЗЕ ТЕРРИ -1400-
СИЧИЛИАНЕ
Rondone Rose Terre Siciliane IGP
Розовое сухое, Италия /0,75 л/

Вина красные

ВАЛИАНО 6.38 КЪЯНТИ КЛАССИКО -3800-
ГРАН СЕЛЕКЦИОНЕ ТОСКАНА
Chianti Classico Valiano 6.38 Gran Selezione
Красное сухое, Италия /0,75 л/

СЭНТ-ЭМИЛЬОН ЛЕ ПАРСЕЛЬ -2300-
Saint-Emillion Les Parcelles
Красное сухое, Франция /0,75 л/

ТЕМПРАНИЛЬО – СИРА -950-
БЕСО ДЕЛЬ СОЛЬ
Tempranillo-Syrah Valdepenas Beso del Sol
Красное сухое, Испания /0,75 л/

ЦВАЙГЕЛЬТ НИЖНЯЯ АВСТРИЯ -1500-
ЛЕНЦ МОЗЕР
Lenz Moser Zweigelt, Austria
Красное сухое, Австрия /1 л/

КИНДЗМАРАУЛИ КАХЕТИ -1300-
Kindzmarauli
Красное полусладкое, Грузия /0,75 л/

ДОН РАМОН КАМПО ДЕ БОРХА ДО -1800-
Bodegas Aragonesas "Don Ramon"
Campo de Borja DO
Красное сухое, Испания /0,75 л/

Винная карта

ПИНОТАЖ ТОЛ ХОС Pinotage Tall Horse Красное полусухое, ЮАР /0,75 л/	-1150-	ШАТО ЛЯ РОЗ Л'ЭСКАРЖАН О-МЕДОК Chateau La Rose L'Escarjean Haut-Medoc Красное сухое, Франция /0,75 л/	-1850-
ПАЛАЦЦО НОБИЛЕ ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА ДОС ВЕНЕТО Palazzo Nobile Valpolicella Красное сухое, Италия /0,75 л/	-1700-	БОЖОЛЕ ВИЛЛЯЖ ТРЕНЕЛЬ БУРГУНДИЯ Beaujolais Villages Trene Красное сухое, Франция /0,75 л/	-1900-
ДОЛЬЧЕТТО ДЕ АСТИ ФРАНКО СЕРРА DOCG Tenute Neirano, "Franco Serra" Dolcetto d'Asti DOCG Красное сухое, Италия /0,75 л/	-1350-	КОТ-ДЮ-РОН ЖАН ЛОРОН Jean Loron Cotes-du-Rhone AOP Красное сухое, Франция /0,75 л/	-1400-
ГАЙ-КОДЗОР Gai-Kodzor Shiraz Russia Красное сухое, Россия /0,75 л/	-900-	КАРМЕНЕР РЕЗЕРВА ДОЛИНА КУРИКО КАМПЕРО Campero Carmenere Reserva D. O. Красное сухое, Чили /0,75 л/	-1200-
770 МИЛЬ ЗИНФАНДЕЛЬ КАЛИФОРНИЯ 770 Miles Zinfandel Красное сухое, США /0,75 л/	-1200-		

Вермуты

МАРТИНИ БЬЯНКО (РОЗАТО, РОССО, ЭКСТРА ДРАЙ) Martini Bianco, Rosato, Rosso, Extra Dry Италия /50 мл/	-120-
--	-------

Портвейн

ПОРТО РУБИ ВАЛЬДОУРУ Valdouro Ruby Белое, красное, Португалия /50 мл/	-120-
---	-------

Херес

ХЕРЕС ФИНО РОМАТЕ Jerez Fino Romate Испания /50 мл/	-140-
ХЕРЕС АМОНТИЛЬЯДО РОМАТЕ Jerez Amontillado Romate Испания /50 мл/	-140-

Биттеры

КАМПАРИ Campari Италия /50 мл/	-190-
ЯГЕРМЕЙСТЕР Jägermeister Германия /50 мл/	-210-

Винная карта

Водка

Россия /50 мл/

ЧИСТЫЕ РОСЫ (Первая органик-водка) Chistyе Rosy	-210-
БЕЛУГА НОБЛ Beluga Noble	-210-
РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИГИНАЛЬНАЯ RUSSIAN Standard Original	-110-
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ Royal original	-120-
ГРАФ ЛЕДОФФ Graf Ledoff	-80-
УЕЗДНАЯ Костромская водка Uezdная	-70-

Импорт /50 мл/

ГРЕЙ ГУЗ Grey Goose Франция	-310-
ФИНЛЯНДИЯ КЛАССИКА (ГРЕЙПТФРУТ, РЕДБЕРРИ) Finlandia, Finlandia Grapefruit, Finlandia Redberri Финляндия	-180-
КОСОГОРОВ САМОГОН № 5 Kosogorov Samogon №5 Болгария	-160-
АБСОЛЮТ Absolut Швеция	-170-
АБСОЛЮТ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА Absolut Blackcurrant Швеция	-175-

Мекила /50 мл/

КАЗАДОРЕС БЛАНКО "НА 100% ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ" Cazadores Blanco Мексика	-450-
КАЗАДОРЕС РЕПОСАДО "НА 100% ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ» Cazadores Reposado Мексика	-530-
ОЛЬМЕКА ЗОЛОТАЯ Olmeca Gold Мексика	-270-
ОЛЬМЕКА БЕЛАЯ Olmeca Blanco Мексика	-250-

Джин /50 мл/

БОМБЕЙ САПФИР ДРАЙ Bombay Sapphire Dry Gin Соединенное Королевство	-270-
БИФИТЕР ЛОНДОН ДРАЙ Beefeater London Dry Gin Великобритания	-250-
ГОРДОНС Gordon's London Dry Gin Соединенное Королевство	-220-

Винная карта

Шотландский купажированный /50 мл/

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС William Lawson's	-190-	ДЖОННИ УОКЕР РЭД ЛЕЙБЛ Johnnie Walker Red Label	-320-
ДЮАРС БЕЛАЯ ЭТИКЕТКА Dewar's White Label	-240-	ГРАНТС 8 ЛЕТ ВЫДЕРЖКИ GRANT'S 8 YO	-340-
ДЮАРС СПЕШИАЛ РЕЗЕРВ 12 ЛЕТ Dewar's 12 YO	-450-	ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ Chivas Regal 12 YO	-390-

Ирландский купажированный /50 мл/

ТАЛЛАМОР ДЬЮ Tullamore Dew	-290-	ДЖЕМЕСОН Jameson	-265-
-------------------------------	-------	---------------------	-------

США /50 мл/

ДЖЕК ДЭНИЕЛС ТЕННЕССИ Jack Daniels	-320-	ДЖИМ БИМ БУРБОН БЕЛАЯ ЭТИКЕТКА Jim Beam	-250-
ИРЛИ ТАЙМС ОЛД 1860 Early Times Old 1860	-200-		

Коньяк /50 мл/

БАРОН ОТАРД VS Baron Otard VS Франция	-450-	ХЕННЕССИ VS Hennessy VS Франция	-550-
КЛОД ШАТИЛЬЕ VS Claude Chatelier VS Франция	-420-	ХЕННЕССИ XO Hennessy XO Франция	-1650-
КЛОД ШАТИЛЬЕ XO Claude Chatelier XO Франция	-570-	РЕМИ МАРТАН VSOP Remy Martin VSOP Франция	-600-
КАМЮ VS Samus VS Франция	-520-	ЕКАТЕРИНОДАР 25 ЛЕТ ВЫДЕРЖКИ Ekaterinodar 25 YO Россия	-430-

Винная карта

Ром /50 мл/

БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА BACARDÍ Carta Blanca Светлый, Германия	-220-	ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ Oakheart Original Пряный, Германия	-210-
БАКАРДИ КАРТА ОРО BACARDÍ Carta Oro Золотой, Германия	-270-	КАПИТАН МОРГАН ПРЯНЫЙ ЗОЛОТОЙ Capitan Morgan Spiced Соединенное Королевство	-290-
БАКАРДИ КАРТА НЭГРА BACARDÍ Carta Negra Темный, Германия	-270-		

Ликеры /50 мл/

БЭЙЛИС СЛИВОЧНЫЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ Baileys Original Irish Cream Ирландия	-210-	БОЛС АМАРЕТТО Bols Amaretto Нидерланды	-240-
--	-------	--	-------

Виски

Шотландский односолодовый /50 мл/

СИНГЛТОН ВИСКОКУРНЯ ДАФФТАУН 12 ЛЕТ Singleton of Dufftown 12 YO Соединенное Королевство	-580-	АБЕРФЕЛДИ 12 ЛЕТ Aberfeldy 12 YO Соединенное Королевство	-650-
ГЛЕНМОРАНДЖИ ЛАСАНТА 12 ЛЕТ Glenmorangie the Lasanta 12 YO Соединенное Королевство	-850-	ГЛЕНФИДДИК 15 ЛЕТ Glenfiddich 15 YO Соединенное Королевство	-870-

винная карта

Бренди /50 мл/

АРАРАТ 5*
Ararat 5 stars
Армения

-250-

Кальвадос /50 мл/

ДЕ МЭТР ПЬЕР АОС
Calvados de Maitre Pierre Calvados АОС
Франция

-220-

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ



Ресторан «Екатерина» рекомендует:

СЭТ « ФАВОРИТЫ »



Сэт из домашних настоек собственного приготовления /210 мл/

-450-

СЭТ « ИМПЕРАТРИЦА »



Сэт из домашних настоек собственного приготовления /240 мл/

-500-

	50 мл 500 мл
КЕДРОВАЯ	-110- -950-
«АЛЕКСАНДР ЛАНСКОЙ»	
Настойка – коктейль приготовлена из кедровых орешков	
ХРЕНОВУХА	-110- -950-
«ГРИГОРИЙ ОРЛОВ»	
Настойка – коктейль приготовлена из свежего корня хрена с ароматным укропом	
ИМБИРНАЯ	-110- -950-
«СЕРГЕЙ САЛТЫКОВ»	
Настойка – коктейль приготовлена из корня имбиря и меда	
НА ЧЕРНОСЛИВЕ	-110- -950-
«АЛЕКСАНДР МАМОНОВ»	
Настойка – коктейль приготовлена на отборных ягодах чернослива	

	50 мл 500 мл
КЛЮКВЕННАЯ	-110- -950-
«ПЛАТОН ЗУБОВ»	
Настойка – коктейль приготовлена из свежей клюквы	
НА ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЕ	-110- -950-
«СТАНИСЛАВ ПОНЯТОВСКИЙ»	
Настойка – коктейль приготовлена из садовой черной смородины	
МЕДОВУХА	-110- -950-
«ГРИГОРИЙ ПОТЕМКИН»	
Настойка – коктейль приготовлена на натуральном цветочном меде	
ОБЛЕПИХОВАЯ	-110- -950-
«ИМПЕРАТРИЦА»	
Настойка – коктейль приготовлена на облепихе	

ПИВНАЯ карта



Чехия

КАРЛОВЕЦ СВЕТЛЫЙ ЛЕЖАК, 4,8% -300-
Karlovec světlý ležák
/500 мл/

КАРЛОВЕЦ ТЕМНЫЙ ЛЕЖАК, 4,7% -300-
Karlovec tmavý ležák
/500 мл/

Великобритания

ФУЛЛЕРС БЛЭК КЭБ СТАУТ, 4,5% -350-
Fullers black cab stout
/500 мл/

ФУЛЛЕРС ЛОНДОН ПОРТЕР, 5,4% -350-
Fullers london porter
/500 мл/

Германия

ПАУЛАНЕР ХЕФЕ-ВАЙСБИР, 5,5% -420-
Paulaner hefe weissbier
/500 мл/

ВАЙНШТЕФАН ОРИГИНАЛЬНОЕ, 5,8% -430-
Weihenstephan original
/500 мл/

ФРАНЦИСКАНЕР ХЕФЕ-ВАЙСБИР, 5,0% -390-
Franziskaner Hefe-Weissbier
/500 мл/

АНДЕКСЕР ВАЙСБИР ХЕЛЛ, 5,5% -430-
Andechser Weissbier Hell/500 мл/

Бельгия

БЛАНШ ДЕ БРЮССЕЛЬ, 4,5% -370-
Blanche de Bruxelles
/330 мл/

Безалкогольное пиво

ПАУЛАНЕР БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ
Paulaner non-alcoholic
Германия /500 мл/

-390-

Крафтовое пиво

КОНИКС МОЯ ДОРОГАЯ
БЛОНДИНКА, 4,5%
Konix blanche ma cherie
Россия /500 мл/

-380-

КОНИКС МОЯ ДОРОГАЯ
ВИШЕНКА, 5%
Konix Kriek Cherie Cherry
Россия /500 мл/

-380-

ЗАКУСКИ к пиву

БИФ ДЖЕРКИ
Вяленая в ароматных специях
мраморная телятина /60 г/

-330-

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА
Традиционные закуски к пенному напитку:
острые крылышки, пирожки с маслинами и соленые
гриссини, подаются с пикантными соусами /250/100 г/

-290-

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ
Куриные крылышки в остром маринаде
с сырным соусом и овощами /180/50 г/

-260-

АРАХИС СОЛЕННЫЙ
/50 г/

-80-

ГРЕНКИ БОРОДИНСКИЕ
/140 г/

-100-

ФИСТАШКИ СОЛЕННЫЕ
/50 г/

-150-

КОКТЕЙЛЬНАЯ карта



Алкогольные коктейли

МОХИТО, 11% Белый ром, сахарный сироп, спрайт, лайм, мята, фраппе /300 мл/	-380-	ЛОНГ АЙЛЕНД, 26% Водка, джин, белый ром, серебряная текила, апельсиновый ликер, сахарный сироп, кола, лимонный сок, фраппе /310 мл/	-450-
КОСМОПОЛИТЕН, 16% Водка, куантро, клюквенный морс, сок лайма /120 мл/	-260-	ДАЙКИРИ, 22% Белый ром, сахарный сироп, сок лайма /110 мл/	-310-
ГОЛУБАЯ КРОВЬ ЕКАТЕРИНЫ, 11% Водка, ликер «Блю кюрасао», сок апельсина, лимонный сок, фраппе /200 мл/	-200-	МАРГАРИТА, 13% Серебряная текила, апельсиновый ликер, сок лайма, сахарный сироп /115 мл/	-390-
ПИНА КОЛАДА, 16% Белый ром, кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки /310 мл/	-250-		

Безалкогольные коктейли

МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Сахарный сироп, спрайт, лайм, мята, фраппе /300 мл/	-200-	ПИНА КОЛАДА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки /300 мл/	-170-
МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Клубничный сироп, сахарный сироп, спрайт, лайм, мята, фраппе /300 мл/	-200-		

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Нареченная «колыбелью» Дома Романовых Кострома неоднократно посещается была Высочайшими особами, наезды которых в Кострому оставили нам небезынтересные страницы жизни чудесного города.

Так, в мае 1767 года Кострома осчастливлена была посещением Императрицы Екатерины II. Путешествие совершалось Императрицею по Волге на галере «Тверь», сопровождаемую значительною флотилиею. При вступлении флотилии из Волги в устье Костромы начались салюты: с городского вала сделаны были 31 выстрел, из Ипатьевского монастыря – из 37 пушек, во всех городских церквах произведён был колокольный звон, и радостные клики оглашали город.

ИПАТЬЕВСКИЙ МОНАСТЫРЬ



Древняя обитель, чья история тесно пере-плетена с судьбами двух самых влиятельных и могущественных боярских родов Руси. Долгое время пользующийся покровительством бояр Годуновых, Ипатьевский Монастырь по невероятной иронии истории дает приют их главным соперникам в борьбе за русский престол – юному боярину Михаилу из рода Романовых. А вскоре, в стенах Ипатьевской обители Михаил Романов был наречен русским царем, что дало право монастырю называться «колыбелью царской династии».

Сегодня монастырь привлекает туристов со всех городов России красотой белокаменных стен, богатой историей, а также

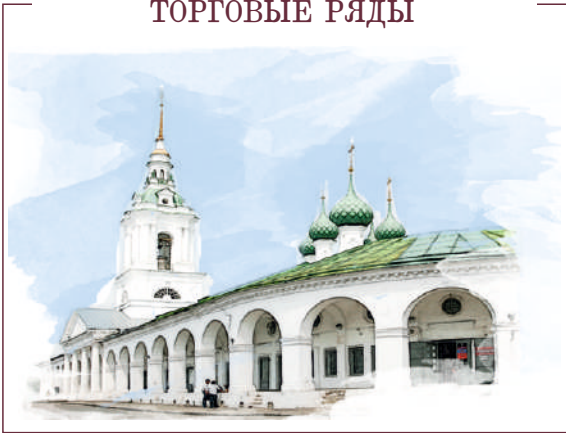
ЦЕНТРАЛЬНАЯ ПЛОЩАДЬ ГОРОДА



Это памятник под открытым небом, включающий в себя невероятный по красоте административный и торговый ансамбль города. Это сердце, в котором кипит жизнь города: назначаются встречи, проводятся выставки-ярмарки, а также организуются главные городские праздники.

В честь Екатерины II площадь получила название Екатеринославская. Главная ось городской планировки, проходящая перпендикулярно набережной Волги - Павловская улица - названа в честь сына, будущего императора Павла I. Еще четыре улицы – луча получили названия в честь внуков и внучек императрицы – Александровская,

ТОРГОВЫЕ РЯДЫ



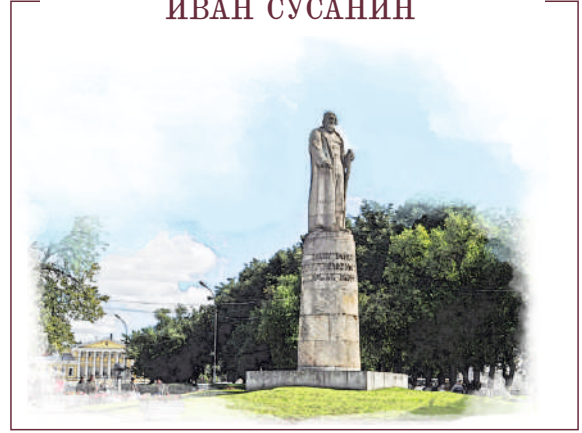
Торговые ряды – Это торгово-складской комплекс конца XVIII – начала XIX веков, который занимает несколько кварталов от Сусанинской площади до бывшего кремля в самом центре Костромы. Это образцовый памятник градостроительного искусства времени Екатерининской городской реформы.

Новые торговые ряды решено было строить из камня: работы начались в 1775 году.

В основу планировки легла типовая секция купеческой лавки: каждой лавке, размером 4,5 на 7 метров соответствовал один арочный пролет галереи.

Строительство началось с Красных торговых рядов, именуемых так же Гостиным двором, под руководством Степана Андреевича Воротилова в 1789 году. Здание было выстроено в виде замкнутого прямоугольника размером 110x160 м. При возведении корпуса пришлось решать сложную задачу. На предполагаемом месте постройки рядов размещался один из древнейших храмов Костромы: церковь Спаса в Рядах. Первоначально постройка была деревянной, а в 1766 году на ее месте воздвигли каменный

ИВАН СУСАНИН



В 1967 году в Костроме на Вершине Молочной Горы, полого спускающейся от центра города к Волге, был воздвигнут монумент – памятник Ивану Сусанину скульптора Никиты Лавинского.

Согласно царской грамоте 1619 года, поздней зимой 1613 года уже нареченный Земским собором царь Михаил Романов и его мать инокиня Марфа "были на Костроме". Зная об этом, польско-литовский отряд пытался отыскать дорогу к селу, чтобы захватить юного Романова. Неподдалеку от Домнина поляки встретили сельского старосту Ивана Сусанина и приказали показать дорогу до села. Сусанин успел послать в Домнино своего зятя с указанием снаряжать Михаила

«Ни один царский дом не начинался так необыкновенно, как начался дом Романовых. Его начало было уже подвиг любви. Последний и низший подданный в государстве принес и положил свою жизнь для того, чтобы дать нам царя, и сею чистою жертвою связал уже неразрывно государя с подданным» – Гоголь Н.В.



В память своего пребывания в Костроме Екатерина II пожаловала в том же году городу и уезду его герб: "в голубом поле галера под Императорским штандартом на гребле, плывущая по реке натурального цвета, в подошве щита изображенной".

Так же легенда гласит, о том, что Екатерина Великая самолично дала распоряжение об особенной проектировке Костромы, дело в том, что новый градостроительный план города, который подали ей на утверждение, государыне не понравился, и она предложила свой вариант. Уронила раскрытый веер на карту города и сказала: «Так и стройте!»

НАБЕРЕЖНАЯ РЕКИ ВОЛГИ



Излюбленное место прогулок костромичей, как в летнее, так и в зимнее время. Отсюда открывается прекрасный вид на великую русскую реку, а также видна живописная панорама Заволжья, гармонично сочетающая в себе современность и строгую

ЮРИЙ ДОЛГОРУКИЙ



Город Кострома был основан в 1152 году Юрием Долгоруким во время военного похода в земли казанских булгар. В те времена, были в этом месте леса непроходимые, дремучие дебри, а скрывались

здесь разбойники. Московский князь Юрий Долгорукий «морем пламенным» расправился с разбойниками.

А на выжженной земле появился город Кострома.

Памятник князю Юрию Долгорукому открыт в Костроме 29 августа 2003 года в день празднования 850-летия города.

Предыстория установки памятника такова: за год до его открытия в Костроме побывал Патриарх Алексей II, который привез капсулу с землей из Киева, где в храме Спаса на Берестове похоронен великий князь. Тогда в Костроме на Воскресенской площади установили камень, обозначив место для нового памятника.